

Rezept Lasagne Bolognaise mit Rotwein

Diese Lasagneversion schmeckt hervorragend – auch wenn ich mit der Fertigsauce ein bisschen schummele. Wer möchte, kann natürlich die Sauce selbst herstellen, aber ich finde diese Variante genauso lecker und spare mir damit eine Menge Zeit (Zubereitungszeit 30 Minuten).

Zutaten:

500 g Hackfleisch (gemischt)
1 Packung Lasagneplatten
2 Dosen geschälte Tomaten
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Becher Creme Fraiche
 $\frac{1}{4}$ l Milch
6 EL Olivenöl
2 Packungen Fix für Lasagne
300g geriebenen Käse
Ein Schuss Rotwein
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Oregano
Basilikum
Rosmarien

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Würfel zerkleinern und die Knoblauchzehe sehr fein zerkleinern. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und solange braten, bis das Fleisch ganz durch ist. Danach die geschälten Tomaten etwas zerkleinern und zum

Fleisch geben. Das Ganze etwa 15 Minuten vor sich hinbrutzeln lassen, dann mit dem Saucenpulver, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum, Rosmarien und Oregano würzen. Zum Abschluss einen Schuss Rotwein dazugeben- der verleiht dem Fleisch einen tollen Geschmack. Das Fleisch nur ganz kurz mit dem Rotwein köcheln lassen, da der Geschmack sich sonst verflüchtigt. Die zwei Becher Creme Fraiche in einem Extragefäß mit der Milch vermischen.

Eine Auflaufform einfetten und die Zutaten hinein geben: Zuerst eine Lage Hackfleischsauce, dann die Lasagneplatten, dann wieder Hackfleisch usw. Die letzte Schicht ist Hackfleischsauce, auf welche die Milchmischung und obendrauf der Käse gegeben wird.

Im unteren Drittel des Backofens auf 200 Grad etwa 35-50 Minuten backen, bis der Käse golden ist.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)